VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva Lago Ranco Riesling 2022
Vinícola	Casa Silva
Safra	2022
País	Chile
Região	Región Austral
SubRegião	Futrono (Valle de Osorno)
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2034
Decanter	-
Premiações	95 pts Tim Atkin | 93 pts Guia Descorchados

VEDANTE

Natural

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em 2006, a Casa Silva decidiu realizar um experimento desafiador: plantar videiras em Futrono, na Patagônia Chilena, uma região reconhecida pelo clima muito frio e pela alta pluviosidade.

Foi as margens do Lago Ranco, também próximo da Cordillheira dos Andes, onde a vinícola se deparou com condições propícias para um experimento com Sauvignon Blanc, Pinot Noir e Riesling. A escolha pelo local se deu pelo terreno levemente inclinado e próximo ao bolsão de água, que impede a formação das geadas, que, consequentemente, desafiariam ainda mais o cultivo de videiras na região.

A aposta resultou em vinhos tão excepcionais, que hoje, a Casa Silva cultiva 11 hectares em Futrono, de onde vinhas como Riesling, conseguem oferecer um caráter altamente fresco, mostrando um perfil varietal deliciosamente profundo e crocante.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo-palha com halos esverdeados

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: vibrantes notas de frutas cítricas, como lima e toranja, seguidas por nuances de frutas de polpa branca, como maçã e pêssego branco, e finalizam com um toque sutil mineral, conferindo um caráter único e intrigante

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: de caráter gastronômico, com excelente acidez, que na boca revela as mesmas notas vibrantes percebidas no olfato. Seu final é amplo e persistente, proporcionando uma experiência de sabor refinado e duradouro

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: salmão grelhado ao molho teriyaki, sobrecoxa de frango tostada com purê de berinjela, pato laqueado, joelho de porco assado no forno com batatas cozidas, frutas secas e queijos moles